

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 55 – Janvier 2011

Thème : 0 – Focus Sous-thème : 0 – Focus Coproduits

Notice n° : 2011-5455

Caractéristiques biologiques et chimiques d'hydrolysats de protéines issus de coproduits fermentés de crevettes

Chemical and biological characteristics of protein hydrolysates from fermented shrimp by-products

Bueno-Solano C., López-Cervantes J., Campas-Baypoli O.N., Lauterio-García R., Adan-Bante N.P. and Sánchez-Machado * D.I.

* Instituto Tecnológico de Sonora, Departamento de Biotecnología y Ciencias Alimentarias, 5 de Febrero 818 Sur, CP 85000, Cd. Obregón, Sonora, Mexico, Tel.: +52.644.4100900 ; Fax : +52.644.4109001 ; E-mail : dsanchez@itson.mx

Food Chemistry, 2009, 112 (3), p. 671-675 - *Texte en Anglais*



<http://www.aseanfood.info/Articles/11023608.pdf>

● Référence bibliographique enrichie

Cette étude met en exergue l'intérêt d'utiliser la fermentation lactique des parties non comestibles de la crevette pour obtenir des produits à haute valeur nutritionnelle. La transformation de coproduit de crevette (céphalothorax et carapace) par fermentation est un traitement respectueux à la fois du produit et de l'environnement.

Les résultats montrent que la poudre séchée (par atomisation), la pâte concentrée et l'hydrolysats obtenus par fermentation lactique ont une haute teneur nutritive. Aussi, l'atomisation permet de préserver les propriétés nutritionnelles, de réduire la flore microbienne, et surtout, facilite le transport. L'application de ces produits pourraient s'étendre à l'échelle industrielle en alimentation humaine (complément alimentaire) et animale (facteur d'appétence...).